

Berza Reconfortante

Makes: 6 Porciones

Ingredients

4 cups berza
3/4 cup pimiento rojo
1/2 cup cebolla (aproximadamente 1 pequeña)
2 teaspoons aceite de oliva
1 teaspoon sal Kosher
1/2 cup agua



Directions

1. Lave todas las verduras antes de comenzar.
2. Recorte los tallos y deseche los tallos no deseados.
3. Corte las hojas de berza en tiras de 1".
4. Corte los pimientos en trozos de aproximadamente 1/4" en tamaño
5. Corte la cebolla en rodajas finas, listas para sofreír.
6. Incorpore las cebollas cortadas en una olla a fuego medio-alto. Agregue la sal y el aceite y cocine hasta que las cebollas estén transparentes.
7. Añada los pimientos rojos y la berza en la olla.
8. Agregue el agua un poco a la vez hasta que todas las hojas estén cubiertas.
9. Cocínelas hasta que estén blandas (unos 20 minutos)